REVUE DE VITICULTURE

LA LUTTE CONTRE LA VIE CHÈRE

Depuis l'armistice, des fluctuations se sont produites dans le coût de la vie : quelquefois, légères baisses, suivies toujours au bout d'un certain temps d'une augmentation du prix des denrées de première nécessité. En effet, la détente des prix, lorsqu'elle se produit, due à des arrangements momentanés ou à des circonstances exceptionnellement favorables plutôt qu'à une intensification permanente de la production, ne peut être que temporaire.

Les nouvelles mesures prises ne peuvent, hélas ! qu'augmenter la cherté de la vie. Puisque de nouvelles taxes frappent tous les moyens de production, tout sera naturellement produit et vendu à des prix plus élevés. Nous tombons alors dans ce cercle vicieux : augmentation des salaires, des traitements, lesquels feront à leur tour monter le prix des denrées. Pour lutter contre la vie chère, il faudrait entrer hardiment dans la voie des profondes réformes. Réformes de longue haleine peut-être, lentes à montrer les effets, mais les seules qui donneront des résultats tangibles et stables : enseignement primaire préparant les jeunes générations à comprendre que l'intérêt particulier de chacun est lié à l'intérêt général et que travail, économies et sciences appliquées à un métier (le métier agricole pour les jeunes terriens) sont le seul moyen de rendre en France la vie plus facile aux travailleurs.

Si des cours de préapprentissage agricole et d'apprentissage avaient été créés, antérieurement à la guerre, comme ils auraient dû l'être, toute la jeune génération actuelle serait maintenant éclairée sur les « exigences scientifiques » de la vie agricole et sur ses avantages ; elle comprendrait alors qu'elle a intérêt à rester sur la terre. Le malaise de la main-d'œuvre agricole, la crise de la natalité seraient dans une certaine mesure conjurés. Je l'ai souvent exposé, je ne saurais trop le répéter : l'exode des campagnes est surtout « imaginatif » ; la cause des causes, c'est *l'éducation donnée*.

L'agriculture « manque de bras », comme on ne cesse de le répéter depuis des siècles, mais elle ne « manque pas de langues ». Nous ne discutons pas la compétence des commissions ; cependant nous nous permettrons de faire remarquer que depuis cinq ans, on délibère sans résultats, ou plutôt les résultats obtenus vont à l'encontre de ceux recherchés. Les faits inéluctables sont là pour le démontrer. L'heure n'est donc plus aux discussions, aux « parlottes » stériles, mais aux actes. Une organisation « agissante »,

en vue de faire surgir ces fameux bras qui manquent, est indispensable, étant donné que la main-d'œuvre étrangère, dans bien des régions agricoles, n'est qu'un simple expédient et qu'une main-d'œuvre française suffisamment abondante est indispensable (1). Or, pour avoir cette main-d'œuvre, c'est la famille agricole qu'il faut constituer d'abord, aider et protéger ensuite.

Les jeunes terriens quittent la campagne parce que l'instruction et l'éducation données les en détournent au lieu de les y attacher; c'est ce que m'écrivent de nombreux correspondants de toutes les régions agricoles de la France. Je l'ai déjà exposé: tous ceux, penseurs et philosophes, qui cherchent à pénétrer la construction de l'âme paysanne, ont constaté qu'une vocation atavique dirigée vers la terre existait presque toujours chez le jeune paysan, et que cette vocation s'émoussait au fur et à mesure de la fréquentation de l'école primaire. Le paysan naît aimant la terre comme certains naissent poètes: l'instruction, l'éducation confirment, développent, ou, au contraire, déforment la vocation. C'est ce dernier effet qui est malheureusement atteint à l'école du village. Ne concluons pas cependant que l'instruction détourne, par nature, de la terre; un enseignement mieux adapté aux besoins des paysans, une éducation autrement orientée doivent au contraire en rapprocher.

Ce ne sont donc pas des mesures, le plus souvent inopérantes, qu'il faut prendre en vue de faire baisser le coût de la vie; mais il faut, avant tout, préparer une vaste organisation qui, dans quelques années, donnera de tels résultats qu'il n'y aura plus besoin d'avoir recours à des mesures de fortune irritantes, conseillères de la fraude et du « mercantilisme ».

Constitution de la famille agricole. — Il faut préparer les esprits à la *conception*, à *l'interprétation* et à *l'exécution* de tout un plan de production méthodiquement établi. Il s'agit d'apprendre à concevoir par l'enseignement primaire, à interpréter par l'enseignement post-scolaire ou de préapprentissage, à exploiter par l'apprentissage agricole. Or rien de tout cela n'est fait, tout est à organiser ou à mettre au point. C'est cependant, de la grande orientation à projeter, la partie la plus simple; elle ne demande que des instructions et indications à donner, que des programmes à modifier. Les maîtres, instituteurs primaires, éducateurs de l'enseignement primaire et de préapprentissage, nous les avons. Les initiateurs de l'apprentissage agricole, conçu comme il doit l'être, les ingénieurs agronomes et agricoles exploitants, les anciens élèves des écoles d'agriculture, également exploitants, ou de simples cultivateurs expérimentés, peuvent les fournir. Les crédits existent, ils sont fournis par le prélèvement sur le pari mutuel et égarés vers d'autres buts moins intéressants et moins utiles.

Il s'agit donc seulement de modifier les anciens errements. Malheureusement, c'est ce qu'il y a de plus difficile à obtenir en France; mais alors il faut partir de ce principe que toutes les autres réformes envisagées sont ca-

(1) Georges Rabault. « L'après-guerre à la campagne ». *Revue de Viticulture* 1917, n° 1214.

duques et que, par conséquent, il est inutile de les mettre en œuvre, puisqu'elles ne pourront en rien modifier le coût de la vie. On abuse ainsi le public. Seulement dans quelques années, les faits se chargeront d'éclairer ce public trop crédule. Hélas! le temps perdu ne pourra plus être rattrapé, et ce qui aurait été facilement et avantageusement réalisé, il y a quelques années surtout, maintenant encore, ne pourra plus être accompli que par secousses et avec des résultats problématiques.

On recherche, en ce moment, en haut lieu, les mesures à prendre afin d'assurer d'une façon plus continue la fréquentation scolaire. En effet, dans les campagnes, surtout, de nombreux enfants manquent trop souvent l'école sans raison appréciable. Cependant ce ne seront pas les sanctions vers lesquelles ont semble pencher qui inciteront les paysans à envoyer leurs enfants plus fréquemment à l'école; ces mesures les indisposeront, c'est le seul résultat qui sera obtenu. Un seul et unique moyen existe: c'est de rendre l'école plus désirable par une instruction plus attrayante, plus pratique et par conséquent plus utile. Lorsque les terriens et leurs enfants auront compris que la combinaison des trois enseignements proposés conduit ceux qui les suivent à se créer une situation plus agréable, plus facile et plus lucrative, les écoles de village seront suivies plus régulièrement. Les cours de préapprentissage intéresseront ensuite les adolescents et l'apprentissage qui suivra les entraînera vers la pratique agricole. Alors les campagnes se repeupleront plus ou moins rapidement suivant la compétence pratique accrue du dévouement des instituteurs et de tous ceux qui pourront faciliter l'établissement de la famille agricole. Comme ces deux éléments, compétence et dévouement, ne feront jamais défaut en France lorsqu'on sait les faire surgir, les résultats escomptés ne peuvent qu'être assurés.

Me reportant aux si émouvantes et si captivantes causeries de Jules Simon à la suite de réunions qu'il présidait il y a environ trente-deux ans, et parcourant, à nouveau, les travaux sur l'école de ce grand universitaire, je vois que l'on s'est trop écarté des grandes lignes pratiques qu'il avait si judicieusement tracées, répétant souvent: « Dans les questions d'enseignement, il faudrait pouvoir essayer tous les projets proposés, par crainte d'écarter le seul qui puisse donner de bons résultats. »

L'école primaire était, pour Jules Simon, le « vestibule » qui doit conduire l'enfant des villes à l'artisanat, et le petit terrien à la culture perfectionnée et industrialisée dans la mesure du possible. « Connaître d'abord, enseignait-il, c'est la science qui féconde le travail. On peut poser comme axiome que les écoles font les ateliers. Il y a entre le travail général et le travail spécial un lien aussi étroit que celui qui unit la conséquence au principe. »

Voilà ce qui a été complètement méconnu, surtout dans nos écoles de campagne; de ce fait, il arrive que les belles découvertes de nos laboratoires agricoles, de nos instituts de recherches sont trop fréquemment mieux appliquées à l'étranger que chez nous. Pour s'en convaincre, il suffit de comparer les rendements de la terre de France, la plus fertile, avec ceux de cer-

tains de nos voisins, et l'on est obligé de constater qu'il y a une relation entre la production agricole de ces pays et leur enseignement, leur éducation technique. Nous devons alors reconnaître notre infériorité sur bien des points et y remédier.

Cependant un pays privilégié comme la France et d'essence agricole doit, par l'abondance des produits de son sol, arriver aux résultats recherchés actuellement : diminution du coût de la vie, augmentation de la richesse, relèvement du franc par suite d'un excédent appréciable des exportations sur les importations. Mais pour obtenir une production abondante, il faut des bras et aujourd'hui ces bras manquent de plus en plus, ils préfèrent aller encombrer les villes plutôt que de rester à la campagne. Pourquoi? Parce que l'enseignement général ne s'attache pas à concevoir un plan d'ensemble, parce que le « bon projet » d'enseignement et d'éducation de la classe laborieuse n'a pas encore été appliqué, ou a été écarté sans être essayé. Jules Simon insiste sur ce point que la culture générale est forcément nécessaire; mais elle n'est pas productive; pour l'être, elle a besoin d'être accompagnée d'une préparation spéciale. Ce sont dans les campagnes les cours postscolaires ou de préapprentissage qui peuvent atteindre ce but en interprétant et expliquant les données se rapportant à un métier, et découlant des principes d'un enseignement primaire plus réel.

L'enseignement de préapprentissage, je préfère ce terme à celui de postscolaire, parce qu'il exprime mieux le but recherché, est donc des plus utiles; cependant il n'est pas suffisant, comme d'ailleurs il l'indique, il doit être suivi de l'apprentissage. C'est l'apprentissage bien compris, donné à des esprits déjà entraînés, qui établira les premiers fondements de la famille agricole; c'est l'apprentissage, fourni par des producteurs vivant de leur métier, qui préparera les générations, lesquelles doubleront la production française et feront conséquemment baisser le coût de la vie.

On confond généralement, dans l'enseignement agricole, préapprentissage et apprentissage : le préapprentissage est une chose, comme je viens de l'exposer, l'apprentissage en est une autre; l'une et l'autre ne peuvent être enseignées par les mêmes maîtres. Le préapprentissage est de la compétence de l'instituteur, l'apprentissage ne peut produire des fruits que dirigé par des professionnels.

Ce que je demande d'une façon plus précise et plus spéciale en l'appliquant à la classe agricole, ce sont les projets d'enseignement professionnel indiqués il y a déjà quarante ans par Jules Simon.

C'est l'Ecole qui prépare les éléments de richesse d'un pays. Pour paraphraser encore Jules Simon, le peuple qui aura les meilleures écoles primaires, professionnelles ou de préapprentissage, sera le peuple le plus riche d'entre les peuples; s'il ne l'est pas encore aujourd'hui, il le sera demain.

Axiome d'un excellent patriote : appliquons-le. Il est pénible de voir les découvertes scientifiques, les conseils comme celui-ci, mieux suivis ailleurs que chez nous.

La famille agricole étant constituée par l'école, il s'agira, pour qu'elle s'entoure de nombreux enfants, de l'aider et de la protéger. Je ne fais pas allusion aux primes de natalité proposées; elles n'auraient qu'un médiocre effet. Ce sont d'autres perfectionnements que demande le paysan. C'est ce que nous étudierons le moment venu.

La raréfaction des familles agricoles, la décroissance de la natalité sont chez nos voisins l'occasion de nombreuses critiques. Ainsi, je lis dans un journal de la Grande-Bretagne, le discours d'une notabilité anglaise dont je trancris le passage suivant: « Où en est la France aujourd'hui? Il faut qu'elle aille en Italie chercher des ouvriers; elle ne peut cueillir ses raisins sans l'aide des Espagnols... » Peut-être...

...Nos vins, nos fruits, nos primeurs, nos fleurs, les plus éclatants joyaux de la couronne agricole française, si convoités des étrangers, demandent une main-d'œuvre abondante que nous trouvons chez nos voisins pour l'exécution des gros travaux; mais toutes les opérations délicates sont faites par des mains françaises.

Quoi qu'on dise, quoi qu'on fasse contre nous, la France sera toujours une grande nation, un riche pays fournissant à tout l'univers des produits inimitables et de grands exemples. La valeur et le cœur de chaque Français, de chaque Française remédieront au nombre si cela est nécessaire; mais nous ne doutons pas de l'influence de la réforme de l'enseignement sur la quantité des familles agricoles, facteur principal de la diminution du coût de la vie; alors la France deviendra encore beaucoup plus puissante et bien plus riche.

GEORGES RABAULT.

DES OUVRIERS PORTUGAIS POUR LE TRAVAIL DES VIGNES

La crise de la main-d'œuvre ne sévit pas moins au vignoble que dans les régions agricoles. Dans ces dernières, on a dû faire un très large appel à la main-d'œuvre étrangère pour remplacer depuis la fin des hostilités les ouvriers français défaillants; le problème était d'ailleurs remarquablement plus facile qu'en viticulture où l'on cherche plus de spécialistes que d'hommes à toutes mains. En agriculture, il faut surtout des ouvriers robustes, sachant conduire les chevaux ou les bœufs et capables de fournir de gros efforts à certaines époques de l'année.

Toute autre est la question de la main-d'œuvre en viticulture. Si les travaux de la vendange ne demandent aucune aptitude particulière, les soins de la vigne ne sauraient être entrepris sans un apprentissage sérieux, et on voit immédiatement les difficultés presqu'insurmontables qui vont surgir lorsque le viticulteur voudra faire appel à l'immigration étrangère.

Déjà à l'époque des vendanges, le Midi reçoit chaque année un contingent très important d'ouvriers espagnols pour lesquels d'ailleurs les services d'immigration réduisent les formalités de l'entrée en France à la seule délivrance d'un sauf-conduit. On estime à plus de 20.000 le nombre des travailleurs espagnols qui passent chaque année la frontière dans la région de Perpignan notamment.

C'est là un appoint sérieux et indispensable. Rien ne s'oppose à ce que le courant soit repris chaque année; mais la question revêt une autre importance, si l'on considère non plus la vendange, mais le travail de la vigne. Pour cela, il s'agit de recruter des ouvriers *qualifiés* et s'il est vrai qu'on peut encore trouver des ouvriers français, il ne faut pas perdre de vue que le nombre en diminue de jour en jour malgré la bonne tenue des salaires dans les régions viticoles, malgré des essais très bien étudiés de participation aux bénéfices dans les très grandes exploitations.

Où trouver les éléments nécessaires à la constitution du cadre de nos exploitations viticoles? Où trouver ensuite la main-d'œuvre spécialisée connaissant dans ses détails le travail bien spécial du vignoble?

*
* *

A la première question on peut répondre par l'*apprentissage*. Il y a tout un programme à réaliser dans les bonnes exploitations et l'Etat accorde dans la mesure du possible des crédits pour l'aménagement des Centres d'apprentissage agricole et l'entretien des apprentis. Il suffit, pour cela, d'adresser une demande au Ministère de l'Agriculture (Service de la Main-d'œuvre agricole) en fournissant les renseignements suivants:

Indication de l'exploitation où doit être ouvert le centre, adresse postale et moyen d'accès.

Surface des terres, natures des cultures ou de l'élevage plus particulièrement pratiqués.

Indiquer si l'exploitant est propriétaire de domaine ou s'il n'est que fermier.

S'il est fermier, indiquer la durée du bail restant à courir.

Décrire sommairement les locaux qui seraient destinés au logement des apprentis.

En possession de ces premiers renseignements et après les avoir étudiés, le Ministre del'Agriculture déléguera sur place un inspecteur chargé d'examiner la question et de donner au demandeur toutes indications tant pour l'organisation matérielle que pour l'organisation financière du centre.

Toutefois, la formation des apprentis demande deux ou trois années au bout desquelles, d'ailleurs, on n'aura pas encore un bon ouvrier exercé.

Aussi convient-il dès maintenant et concurremment, de recourir à la main-d'œuvre étrangère. Au point de vue viticole, le Tchécoslovaque et l'Italien peuvent donner satisfaction, mais en très petit nombre. Il semble mieux indiqué de faire appel aux *ouvriers portugais* dont l'immigration vient d'être mise au point.

***

Pour les obtenir rien de plus simple. Des *demandes d'un modèle règlementaire* arrêté, d'un commun accord, par les autorités françaises et portugaises, sont délivrées gratuitement par le Ministère de l'Agriculture. Ces demandes sont établies en trois exemplaires et adressées au Ministère de l'Agriculture; elles sont signées de l'employeur et elles seront ultérieurement signées par l'ouvrier après son recrutement, ce qui leur donne la forme et la force du contrat de travail.

Ces contrats stipulent d'abord très exactement la durée de l'embauchage et disposent que le travail sera réglé *conformément aux coutumes locales* et à la manière dont l'exécutent les ouvriers français.

La fixation du salaire demande quelques indications. En principe pour les ouvriers portugais comme pour tous les ouvriers étrangers qui pénètrent en France, il a été décidé dans les conventions internationales qui ont suivi le *Traité de paix* que les ouvriers étrangers recevraient *à travail égal une rémunération égale* à celle des ouvriers français de la même catégorie accomplissant le même travail dans la même exploitation. A défaut d'ouvriers français remplissant ces conditions, ce salaire devrait être calculé en tenant compte du taux normal et courant de la région pour des travaux comparables.

En outre, il est stipulé qu'au cas où le taux des salaires des ouvriers français viendrait à être modifié pour les ouvriers français travaillant dans la même exploitation pendant la durée du contrat, cette modification serait étendue de plein droit aux ouvriers portugais occupés dans cette exploitation.

Ce principe est simplement tempéré par l'indication d'un salaire minimum au-dessous duquel les ouvriers portugais ne consentiraient pas à s'expatrier. Voici ces minima:

150 à 200 fr. plus la nourriture et le logement pour un travailleur adulte, homme;

100 à 120 fr. pour une femme;

120 à 150 fr. pour un jeune homme.

Naturellement le contrat devra indiquer nettement si l'ouvrier est nourri et s'il est logé.

Les ouvriers portugais acceptent naturellement de travailler à la tâche; là encore, la plus complète analogie devra exister entre eux et les ouvriers français.

Les salaires seront payés à la fin de chaque mois exclusivement en argent comptant.

Les *frais d'introduction* demandent aussi quelques explications.

Les frais de voyage de l'ouvrier depuis le lieu de résidence actuelle jusqu'au lieu de travail en France sont à sa charge.

Les ouvriers arrivent en France par Bordeaux, ils voyagent par mer. Ce n'est qu'au cas où les ouvriers ne disposeraient pas de ressources suffisantes pour se rendre de Bordeaux jusque dans l'exploitation que le prix du billet pour cette partie du voyage serait demandé à l'employeur par le Contrôleur de

la Main-d'œuvre étrangère de Bordeaux chargé de la réception et de la répartition des ouvriers portugais.

Dans le cas où tout ou partie des frais d'introduction seraient acquittés par l'employeur, l'ouvrier serait tenu, s'il quittait cet employeur avant l'expiration du présent contrat, de les lui rembourser au prorata de la durée du contrat restant à courir. A cet effet, il lui en fait cession par le présent contrat dans les limites prévues par l'article 62 du livre I du Code de Travail.

L'ouvrier ayant intégralement rempli son contrat recevra au moment de son expiration, à titre d'indemnité de retour, les sommes suivantes :

Si la durée du contrat était de un an, une somme de 100 fr. ;

Si la durée du contrat était de 9 mois, une somme de 75 fr. ;

Si la durée du contrat était de 6 mois ou de moins de 6 mois, une somme de 50 fr.

Cete indemnité serait due à l'ouvrier au cas où l'employeur mettrait fin à son contrat avant la date fixée pour son expiration sans qu'il y ait congédiement motivé par le fait ou la faute de l'ouvrier.

Un dernier point reste à fixer, au regard des accidents et de la maladie.

Les ouvriers portugais bénéficient, au cas d'accidents du travail, de la législation française. Ils seront donc assujettis à la loi du 15 décembre 1922 ; mais jusqu'à la mise en application de cette loi, à dater du 1er septembre prochain, ils sont soumis à la loi du 30 juin 1899 sur les moteurs inanimés, à la loi du 15 juillet 1914 s'il s'agit de travaux forestiers et au droit commun avec le tempérament apporté par la loi du 18 juillet 1907 sur l'assujettissement facultatif.

Les frais de traitement et d'hospitalisation en cas de maladie sont à la charge de l'ouvrier. Toutefois, en cas de maladie légère et pendant les sept premiers jours, l'employeur devra lui assurer gratuitement, en plus du logement et de la nourriture, les soins médicaux et pharmaceutiques.

Ajoutons pour terminer que toutes les difficultés pouvant surgir entre l'employeur et l'ouvrier signataires du contrat seront immédiatement signalées au Ministère de l'Agriculture (Service de la Main-d'œuvre agricole), 78, rue de Varenne, à Paris.

Le Portugal offre à l'immigration : des travailleurs à toutes mains, des *vignerons*, des bouviers, des vachers, des porchers et également des bûcherons ; les femmes sont également aptes à tous les travaux agricoles. Il est possible aussi de recruter des familles. C'est dire que le Portugal est susceptible de fournir à nos exploitations viticoles toute la main-d'œuvre spécialisée dont nous pouvons avoir besoin, soit que nous cherchions par là des manœuvres ou des spécialistes, soit qu'avec les familles, nous tentions de retrouver le vigneronnage qui pourrait bien intéresser à ses bénéfices une main-d'œuvre étrangère de qualité et délivrer le propriétaire-viticulteur du gros souci de la recherche incessante du personnel.

Abel Beckerich,
Ingénieur agricole.

LES VIGNOBLES DOMANIAUX DANS LES PROVINCES RHENANES

L'Etat allemand possède dans les vallées rhénanes des vignobles renommés, unis par de nombreux caractères communs: Des ceps de vigne plantés sur une pente convenablement exposée, aménagée à grands frais, et une cave renfermant des presses hydrauliques, voisinant parfois avec de vieux pressoirs très curieux.

La visite de ces « Domäne » est intéressante, elle nous montre l'effort que font les Allemands pour arriver à obtenir du vin à la limite septentrionale de la culture de la vigne, ce qui je l'avoue, est souvent difficile. Ils suivront très attentivement les travaux de nos viticulteurs et œnologues français, mieux placés qu'eux pour étudier la précieuse ampélidée et appliquent consciencieusement toutes leurs données. Leurs efforts ne sont pas toujours couronnés de succès, c'est regrettable, mais lorsqu'un « climat plus méridional » étend ses chaudes effluves sur les bords du Rhin, comme en 1893, 1911 et 1921,

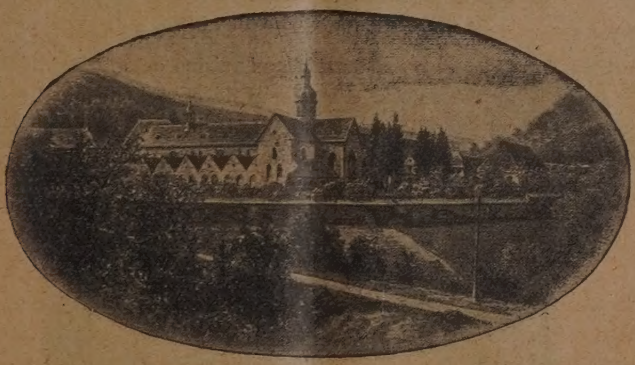

FIG. 5.405. — Ancien cloître d'Eberbach (XII^e-XVIII^e siècle). (Rheingau).

années exceptionnelles, les « Stück et les Fûder » se remplissent d'un vin doré, harmonieusement constitué et vraiment délicieux.

C'est si rare que les vignerons vous disent que « pour avoir une bonne année, il faut compter treize bons mois ». *Bei gûten weinjahren braucht man* 13 *gût-monate.*

Grâce aux conseils donnés par les écoles d'agriculture allemandes; Rüdesheim pour le Rheingau, Oppenheim pour la Hesse (nous ne citons que les plus importantes) et grâce aux soins prodigués par des praticiens compétents, certains produits des bonnes années 1915 et 17 méritent aussi d'être signalés. Ils proviennent de raisins suffisamment mûrs et atteints de pourriture noble, qui donne aux vins des qualités moelleuses, dues comme on le sait, à un excès de glycérine. Ajoutez à cette « liqueur alcoolique » l'arôme communiqué par le Riesling, et vous obtiendrez, suivant le terroir et le « gain calorique »,

un mélange de cannelle, de noix muscade, de poivre de la Jamaïque, ou un « parfum » très accentué : fleur d'amandier, lilas, fraise ou framboise.

Certains fûts de la récolte 1920 contiennent un nectar convenablement alcoolisé : vins supérieurs de l'année, « Spitzen weine » provenant d'une cueillette tardive ; ce sont de bons vins du Rhin.

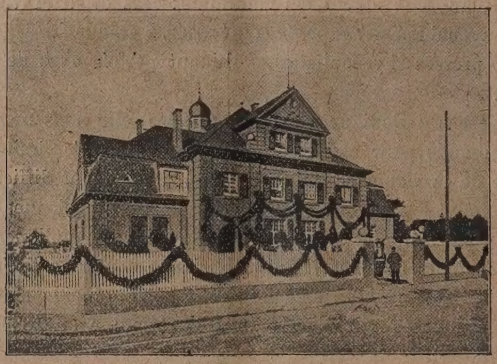

Fig. 5.406. Cave d'Eltville. (Rheingau)

Les autres années n'ont pas permis aux raisins de mûrir suffisamment et nous trouvons alors dans notre « Römer » de cristal, un vin beaucoup plus pâle, jaune verdâtre, parfois trop acide. Cette boisson de faible degré alcoolique est généralement sucrée à la sortie des caves domaniales, qui ne sont

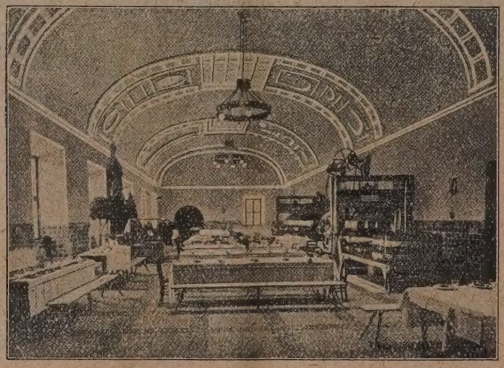

Fig. 5.407. — Cellier d'Eltville, servant de Salle de « Vente aux enchères ».

pas autorisées à utiliser ce procédé d'amélioration des petits vins trop verts.

La mise en bouteilles a lieu dans la cave même qui garantit l'origine des produits en « brûlant » les bouchons et en délivrant le nombre exact d'étiquettes à coller sur les « flaschen ».

Les principaux vignobles domaniaux rhénans sont les suivants :

1° Dans le Rheingau :

Hochheim, Eltville, Rauenthal, Gräfenberg, l'ancien cloître d'Eberbach abri-

tant les richesses cueillies sur le Steinberg, à Marcobrunn et Hattenheim. Les coteaux de Rüdesheim et le vignoble d'Assmenhaussen, représentant dans l'ensemble une centaine d'hectares.

Fig. 5.408 et 5.409. — Cave centrale de Mayence. (Hesse rhénane).

2° Dans la Hesse rhénane : Nackenheim aux vins délicatement fruités, Bodenheim, Nierstein, Oppenheim, Bingen, Rudesheim et Bergstrasse.

Superficie totale, une cinquantaine d'hectares.

La cave centrale est à Mayence.

3° Vallée de la Nahe :

Vignoble de Niederhausen (25 hectares).

4° Vallée de la Moselle et de la Sarre :

Vignobe d'Avesbach, 28 hectares.

Vignoble d'Ockfen, 14 hectares.

Vignoble de Serrig, 30 hectares (Sarre).

La cave centrale est à Trèves.

L'étude des caractéristiques de ces vignobles et de leurs vins paraîtra prochainement.

Des photographies accompagneront ce rapide exposé.

Marcel Biron,

Ingénieur agricole. — Professeur de viticulture,

Conseiller technique auprès du Comité Directeur des Forêts,

H.C.I.T.R. à Coblence.

ACTUALITÉS

Au Ministère de l'Agriculture (*N. D. L. R.*). — Propos viticoles (Dr A. Hubert et Dr R. Karlen). — La fixation de l'azote par les plantes autres que les légumineuses (M. C.). — Les tendances nouvelles de l'industrie des engrais phosphatés (M. C.). — Valeur comme engrais des Scories basiques à faible teneur (M. C.).

Au Ministère de l'Agriculture. — Nos lecteurs ont accueilli avec joie la nouvelle de l'entrée de notre dévoué collaborateur et ami, M. J. Capus, à la rue de Varenne. Député de la Gironde, président du Groupe de défense paysanne, M. J. Capus a vu son renom, déjà grand dans les milieux viticoles avant son entrée au Parlement, constamment s'accroître depuis quatre ans. Savant des plus compétents en agriculture et en viticulture, le nouveau Ministre sera le défenseur énergique et éclairé de notre première industrie nationale. Heureux de voir pour la première fois un viticulteur, qui est en même temps un homme de science, occuper la place de Colbert, nous suivrons ici avec la plus sincère sympathie ses initiatives et ses succès. — *N. D. L. R.*

Propos Viticoles. — *Le Chaulage et la Chlorose.* — On sait combien les terres qui manquent de chaux se trouvent bien d'un apport de cet élément peu coûteux; la vie des plantes en est régularisée et de ce fait les rendements sont augmentés. On peut se demander toutefois s'il vaut mieux apporter au sol des doses massives de chaux ou, au contraire, faire plusieurs applications avec des quantités plus faibles.

Il semble d'après des recherches récentes qu'il est préférable de chauler à haute dose dans les premières années et moins souvent; puis, plus tard, dès la cinquième ou sixième année, de se borner à des applications faibles, mais plus fréquentes. De toute façon, le chaulage doit toujours être modéré afin de ne pas établir dans la terre une trop forte concentration de chaux, susceptible de provoquer la chlorose.

La chaux, carbonatée par le gaz carbonique de l'air et du sol, se dissout dans les eaux de la terre et cette solution insolubilise les sels de fer en empêchant leur absorption par les racines. La concentration de ces eaux en carbonate de chaux dépend en grande partie de la quantité d'acide carbonique dégagée par la terre, mais la nature des engrais chimiques employés simultanément joue également un rôle (comme le démontrent des expériences de M. F. Moore); c'est ainsi que le phosphate de chaux et le sulfate d'ammoniaque diminuent l'alcalinité des solutions du sol, tandis qu'au contraire le nitrate de soude et le chlorure de potassium l'augmentent.

Un auteur américain (de la Station agricole de New Mexico), étudiant la chlorose, estime qu'elle ne doit pas être attribuée à un défaut de fer, mais à d'autres causes, encore peu connues, notamment à un manque ou à un excès d'eau ou encore à une température ne convenant pas à la plante. Il base son opinion sur l'expérience suivante qui a été exécutée, non sur la vigne, mais sur un arbre dont la chlorose est analogue à celle que nous connaissons. Il a injecté du sulfate de fer dans le tronc, ou plus exactement dans le cambium ou zone génératrice. Les feuilles chlorosées sont tombées et ont fait place à un feuillage vert; mais plus tard, celui-ci s'est de nouveau chlorosé, alors que la sève contenait encore une notable proportion de fer. Dans le cas étudié, le manque de fer n'est donc pas la cause primordiale de la maladie, mais en est-il toujours de même?

Traitements combinés contre insectes et champignons. — Les maladies et les parasites qui sévissent chez nous exercent aussi leurs ravages dans les vignobles des Etats-Unis et, là aussi, le Mildiou, la Cochylis, etc., sont la plaie des viticulteurs.

Les prix élevés des produits insecticides et anticryptogamiques ont poussé nos collègues étrangers à simplifier leurs traitements dans la mesure où cette simplification ne se fait pas au détriment d'une bonne protection et il est intéressant de noter le programme de défense établi par la Station agricole du Michigan.

Une première pulvérisation de bouillie bordelaise s'exécute lorsque les pousses ont 20 à 25 centimètres. Peu avant la floraison, on procède à une nouvelle application de bouillie cuprique additionnée de 200 grammes d'arséniate de plomb par hectolitre. Ce traitement est répété un peu après la floraison, puis une quinzaine de jours plus tard et une autre fois encore si les conditions climatériques favorisent insectes ou champignons. Le dernier traitement se fait au moment où les grains développés commencent à se toucher, c'est-à-dire lorsque les larves de deuxième génération de Cochylis, ou d'Eudémis, exercent le maximum de dégât en passant directement d'un grain dans l'autre. Le liquide employé pour ce traitement est (comme dit plus haut) de la bouillie à l'arséniate de plomb, à laquelle on ajoute en outre 100 grammes de résine et autant de savon d'huile de poisson. Ce traitement général aurait donné de très bons résultats pendant plusieurs années. Il faut cependant se rappeler qu'en mauvaise année aucune simplification n'est possible et que seule une bonne observation du temps, puis des traitements faits au bon moment peuvent permettre une lutte efficace.

Bouillies et poudres nicotinées. — L'action insecticide de la nicotine, tout en étant moins intense que celle du pyrèthre, est cependant suffisante pour les traitements d'été. Le mode de préparation des bouillies et des poudres joue un grand rôle et les mélanges doivent être établis avec soin, sous peine de diminuer dans de notables proportions l'activité du produit.

Les produits à base de nicotine concentrée (poussières de tabac, ou sels de nicotine) peuvent être dilués par mélange avec une matière inerte telle que kaolin, talc, ou avec un corps actif tel que carbonates de chaux ou de magnésie. Les corps inertes ne servent qu'à étendre la matière active, à lui donner une plus grande surface d'action, tandis que les autres agissent chimiquement en libérant la nicotine dont l'efficacité est plus grande que celle de ses sels.

Naturellement, ces derniers mélanges ne doivent être préparés que peu de temps avant leur emploi, car la nicotine libre est très volatile et disparaît rapidement. Il est préférable d'effectuer les poudrages par temps sec, car l'eau diminue l'efficacité de l'insecticide en dissolvant la nicotine, qui ainsi fixée s'évapore mal.

Les bouillies se préparent en ajoutant de la chaux à une solution de sulfate de nicotine ou à une suspension de poudre nicotinée, mais généralement ces produits sont mélangés aux bouillies anticryptogamiques pour simplifier les traitements.

Les excrétions des feuilles et les brûlures. — La plupart des insecticides et des anticryptogamiques peuvent provoquer des brûlures du feuillage, s'ils sont trop concentrés ou mal préparés. Cependant certains jours, une bouillie normale peut aussi causer des dégâts, alors qu'à d'autres moments elle est inoffensive. Ces irrégularités, qui se manifestent surtout avec les bouillies arsenicales, peuvent s'expliquer par la présence, sur les feuilles, de sels excrétés par la plante. Des recherches récentes, dues à M. C. M. Smith, montrent que ces sels réagissent sur les composés arsenicaux pour libérer de l'arsenic soluble dont l'action caustique est bien connue.

Ainsi un nouveau facteur est intervenu pour compliquer la question déjà bien complexe des bouillies et de leur action sur le feuillage.

Dr A. Hubert et Dr R. Karlen.

La fixation de l'Azote par les plantes autres que les légumineuses (1). — M. Ras signale que d'autres plantes que les légumineuses sont capables de fixer l'azote gazeux : ce phénomène est assez répandu et s'observe chez des plantes tropicales (rubiacées, myrtinacées, etc.), et chez des plantes des régions tempérées (podocarpes, etc.). L'auteur l'étudie sur deux plantes de l'Inde, *Chomelia asiatica* et *Pavetta indica*. A la partie supérieure des feuilles, on trouve des nodules renfermant des bactéries fixant l'azote : ces bactéries sont riches en chlorophylle et contiennent des grains d'amidon : elles ont en général la forme de petits bâtonnets et sont parfois arquées ; elles sont aérobies : elles pénètrent dans la plante par les stomates, puis constituent les nodules. La plante absorbe la matière de ces bactéries, ce qui augmente sa richesse en azote, d'où la possibilité d'enrichir le sol en employant ces feuilles comme engrais vert. — M. C.

Les tendances nouvelles de l'industrie des engrais phosphatés. — M. Kanhäuser (2) signale que la transformation des phosphates naturels en phosphates solubles par l'industrie est très discutée actuellement : les superphosphates, qui se composent de phosphate acide de chaux et d'un peu d'acide phosphorique libre introduits dans le sol, s'y insolubilisent sous l'influence de trois facteurs : physique (absorption par les particules du sol), biologique (assimilation par les microorganismes), chimique (présence dans le sol de corps se combinant avec les phosphates). L'action de ce dernier facteur est la plus importante et aboutit à la formation de complexes insolubles (les phosphates bi et tricalciques, les phosphates de Magnésium, Aluminium, Manganèse). La solubilisation est due au gaz carbonique du sol, aux sécrétions acides des racines et aux acides humiques.

L'utilité de la solubilisation préalable des phosphates paraît discutable : les superphosphates étant en outre acides provoquent l'enrichissement du sol en acide sulfurique. En outre, il est impossible d'employer les superphosphates en mélange avec d'autres engrais. Ce qu'on demande actuellement à un engrais phosphaté, ce n'est pas d'être soluble, mais c'est d'être rapidement assimilable. L'industrie allemande fournit un certain nombre de produits répondant à ces desiderata : os moulus, scories, phosphate dicalcique, phosphates de Palmaer, de Wolters, Rhenania, tétraphosphates, Ammoniakphosphat, enfin le neutralphosphat, obtenu par action modérée de l'acide sulfurique sur les phosphates naturels et la farine d'os. Ce produit est un phosphate neutre à teneur de 20 à 25 % en acide phosphorique facilement attaquable par le gaz carbonique : il est bon marché et peut être employé en mélange avec le cyanamide. Des essais agricoles ont montré que leur efficacité est comparable à celle des superphosphates. — M. C.

Valeur comme engrais des Scories basiques à faible teneur. — D'après M. D. N. Mc Arthur (3), les constituants principaux des scories basiques sont l'apatite (phosphate de chaux et fluorure de calcium), le silicate de chaux, les aluminates, les oxydes libres de fer ou de manganèse. Une composition moyenne correspond à 15 % d'apatite, 35 % de silicate et 50 % de sels de fer, d'alumine et de manganèse. Etant donné la faible teneur en acide phosphorique, la valeur fertilisante doit être non seulement attribuée à cet acide, mais surtout au silicate de chaux dont les qualités comme engrais ont été démontrées par les travaux de Hartwell et Pember. Les scories basiques peuvent donc être utilisées en agriculture au lieu de calcaire moulu. La finesse de ces scories est très importante à considérer, car d'elle dépend l'assimilabilité. — M. C.

(1) *Agricult. J. India*, 1923, t. 8, n° 2, p. 132, mars.
(2) Chem. Ztg, 1923, t. 47, n° 17, 8 février.
(3) *J. Soc. Chem. Industr.*, 1923, t. 42, 18 mai.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 30 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 350 francs et au-dessus ; 2e choix, 340 à 350 francs ; 3e choix, 330 à 340 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 380 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 625 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 650 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 290 à 310 fr. ; vin blanc de 320 à 360 francs.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 330 à 360 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 230 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 220 à 240 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1923 1er choix, de 500 à 550 francs ; 2e choix, de 450 à 500 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 230 à 270 francs, 2e choix, de 200 à 230 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 110 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 85 à 100 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

ALGÉRIE. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Les vins rouges de 7 fr. 50 à 9 fr. 25 le degré.

MIDI. — *Nimes (7 avril 1924). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 64 à 87 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 94 à 105 francs l'hectolitre. Clairettes, 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 770 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 450 fr. à 460 francs.

Montpellier (8 avril). — Vins rouges 1923, de 7° à 10°, de 65 à 90 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de » à » francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Vins Saint-Georges, de 9 à 11°, de 9 fr. 50 à 10 fr. l'hectolitre. Vins blancs, de 9 fr. » à » francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 800 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 470 francs. Eau-de-vie de Montpellier 52°, 560 francs.

Béziers (12 avril). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 71 à 94 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, de 9 fr. 50 à » francs le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de » fr. » à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 790 à 800 francs ; eau-de-vie de Pézenas, 52°, de 485 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 790 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, » fr. à 485 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 13 avril 1924.

Récolte 1923, cours des vins, de 9 à 12 degrés, de 80 fr. » à 104 fr. » le degré. Pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (12 avril). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8 à 12°, de 72 à 102 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (12 avril). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15° à 16°5, de 190 à 200 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 72 à 84 francs ; de 10 à 12 , de 84 à 94 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, » à 800 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 88 fr. à 97 fr. 50 ; orges, 83 fr. à 87 fr. ; escourgeons, 77 fr. à 80 fr. ; maïs, 70 fr. à 93 fr. 00 ; seigle, 80 fr. à 82 fr. ; sarrazin, 85 fr. 00 à 90 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. ; fèves, » fr. ; avoines, 50 fr. 00 à 68 fr 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 76 fr. 13. — Buenos-Ayres, 77 fr. 74. — Chicago, 66 fr. 93. — Sons, 44 fr. 00 à 65 fr.

Pommes de terre et légumes secs. — Saucisse rouge, de 70 à 80 fr. ; chair blanche, de 65 à 75 fr. ; jaune commune, de 70 à 75 francs ; Hollande de 110 à 130 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 80 à 110 fr. ; paille d'avoine, de 60 à 90 fr. ; paille de seigle, 80 à 110 fr. ; foin, 115 à 170 fr. ; luzerne, 125 à 175 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 90 fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 69 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 56 fr. 00 ; de coprah, 75 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86° 750 à 800 fr. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 278 fr. 00 à 280 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. » à 12 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 11 fr. 00 — Moutons, 6 fr. 00 à 18 fr. 00. — Porcs, 5 fr. 80 à 9 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 6 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés* : La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr. — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 17 à 13 liv. 2/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 108 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 170 fr. à 180 fr les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 125 à 130 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 20 fr. 25 à 23 fr. 75 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphesphate d'os (G. M.) (0.5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 15/16 0/0 d'azote, 86 fr. 80 — Cyanamide S. P. A. granulée 20/21 0/0 d'azote, 115 francs.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0), de 200 à 215 fr. les 100 kil. sur wagon-usine — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), 26 fr. 00, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 95 fr. 00. — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris Dattes de 200 à 300 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : 220 à 300 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 140 à 220 fr. les 100 kgr. — Pommes choix : 250 à 600 fr. — Poires choix, 400 à 1.200 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 32 fr. le 100. — Bananes : 60 à 120 fr. 00 — Ail : 250 à 450 fr. — Champignons : 1.200 à 1.500 fr — Endives françaises, de 250 à 400 fr. — Pois verts Algérie : de 200 à 250 fr. — Artichauts Algérie : de 40 à 110 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 110 à 275 fr. le 100 — Tomates d'Algérie : de 350 à 550 fr. — Asperges : de 800 à 1.200 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 6 au samedi 12 Avril 1924

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	2 »	8 »	»	6	14 »	9 »	11. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	7	» »	» »	» »	»
Mardi.....	14 »	0 »	7 »	»	8	19 »	7 »	13 »	»
Mercredi..	15 »	5 »	10 »	3	9	16 »	5 »	10. 5	»
Jeudi.....	10 »	1 »	4. 5	1	10	12 »	5 »	8. 5	4
Vendredi..	10 »	2 »	6 »	10	11	15 »	2 »	8. 5	4
Samedi....	9 »	1 »	5 »	3	12	11 »	2 »	6. 5	1
	STRASBOURG					CAP CORSE			
Dimanche.	14 »	1 »	7. 5	»	6	15 »	11 »	13 »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	7	» »	» »	» »	»
Mardi.....	16 »	3 »	9. 5	»	8	16 »	10 »	13 »	»
Mercredi..	19 »	4 »	11. 5	»	9	13 »	» »	» »	»
Jeudi.....	12 »	0 »	6 »	4	10	14 »	10 »	12 »	»
Vendredi..	12 »	3 »	7. 5	2	11	13 »	8 »	10. 5	»
Samedi....	6 »	1 »	3. 5	1	12	12 »	8 »	10 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	15 »	3 »	9 »	9	6	15 »	9 »	12 »	2
Lundi.....	» »	» »	» »	»	7	» »	» »	» »	»
Mardi.....	16 »	2 »	9 »	»	8	16 »	8 »	12 »	»
Mercredi..	16 »	4 »	10 »	»	9	18 »	3 »	10. 5	2
Jeudi.....	14 »	2 »	8 »	»	10	12 »	3 »	7. 5	9
Vendredi..	12 »	2 »	7 »	3	11	10 »	2 »	6 »	13
Samedi....	11 »	1 »	6 »	»	12	12 »	2 »	7 »	2
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	15 »	10 »	12. 5	»	6	13 »	6 »	9. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	7	» »	» »	» »	»
Mardi.....	18 »	» »	» »	»	8	14 »	1 »	7. 5	»
Mercredi..	19 »	7 »	13 »	»	9	14 »	6 »	10 »	1
Jeudi.....	14 »	7 »	10. 5	»	10	12 »	4 »	8 »	3
Vendredi..	13 »	6 »	9. 5	4	11	10 »	» »	» »	»
Samedi....	12 »	6 »	9 »	»	12	11 »	4	7. 5	9

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Cie D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.